



トラックににんにくを積み込む職員



出荷基準を確認する部会員

ときわにんにく出発式

2 収穫を
毎日に



ときわにんにく部会（対馬伸吾部会長）は7月25日、令和5年産「ときわにんにく」の初出荷を記念した出発式を常盤にんにくセンターで開きました。部会員やJA関係者ら約40人が参加し、にんにく約640^{キロ}（1箱／5^{キロ}）の初出荷を見守りました。

同年産ときわにんにくは97人が約62^{トン}作付け。収穫量は平年並みで病害虫の発生も少なく、収穫期には天候に恵まれ品質は良好。来年6月までの1年間で約329^{トン}の出荷、販売額3億9480万円を目指します。

出発式終了後は目揃え会を開き、部会員らは出荷に向けて規格などを確認しました。

伝統料理・県産物を使った料理教室

2 収穫を
毎日に



女性部（中山静子部長）は8月1日、本店で「伝統料理・県産物を使った料理教室」を開きました。各支部から代表17名が参加し、「がっばらもち」と「水ようかん」の作り方を学びました。

尾上支部の女性部員が講師を務め、「がっばらもち」には青森県産米を使って調理しました。昔、残りご飯に砂糖、水、小麦粉を混ぜて焼いたおやつで、生地を鍋に「がばっ」と流し込むところから命名されたとも言われています。お米一粒も粗末にしない精神から誕生したSDGsのおやつです。

参加者は出来上がった「がっばらもち」と「水ようかん」を試食し、昔よく食べた味に懐かしい思い出を語っていました。



調理を行う参加者



完成した「がっばらもち」

